BAKELS

информация о продукте

471900 Основа для прослойки и покрытия кондитерских изделий Бейклс Фадж Белый

Поставщик	ООО «Русский Бейклс», 194292, г. Санкт-Петербург, проспект Культуры, дом 48, лит. А Тел. +7(812)406-84-16, +7(812)406-84-17 www.bakels.ru info@bakels.ru
Производитель	«British Bakels LTD»/«Бритиш Бейклс ЛТД», Granville Way Bicester Oxton OX26 4JT, Great Britain / Гранвилле Вэй Бесистер Окстон ОуЭкс26 4ДжейТи, Великобритания
Описание продукта	Готовый к использованию Фадж, для декоративного покрытия разнообразных кондитерских изделий для украшения.
Состав продукта	Сахар, масло пальмовое, вода, сироп глюкозный сухой, масло рапсовое, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы (Е471, Е435, Е473), агент влагоудерживающий глицерин Е422, краситель диоксид титана Е171, соль, консервант сорбат калия Е202, ароматизатор натуральный (ванилин), регулятор кислотности лимонная кислота Е330.
Способ производства	Подготовка сырья, дозирование, перемешивание, фасовка, контроль качества, маркировка

Нормативно-техническая документация

Декларация соответствия

Органолептические показатели

Наименование показателя	Значение показателя
Внешний вид	Консистенция очень вязкая, однородная по всей массе, без наличия ощущаемых органолептически кристаллов.
Цвет	От белого до слегка кремового, равномерный по всей массе
Вкус	Сладкий, ярко выраженный сливочный, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, слегка ванильный, без постороннего

Пищевая ценность в 100 г продукта:

Энергетическая ценность	1900 кДж/452 ккал
Белки,	0,3 г
Жиры,	19,2 г
в т.ч. насыщенные,	8,0 г
Углеводы,	69,2 г
в т.ч. сахара	68,0 г
Соль,	0,2 г

Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение показателя
Влажность	10,1 %

Показатели безопасности

Наименование показателя	Значение показателя
КМАФАнМ, КОЕ/г	не более $5x10^3$
БГКП (колиформы)	в 0,1г продукта не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	в 25г продукта не допускаются
Дрожжи, КОЕ/г	не более 50
Плесени, КОЕ/г	не более 50

Информация об аллергенах

BAKELS

информация о продукте

471900 Основа для прослойки и покрытия кондитерских изделий Бейклс Фадж Белый

	Присутствие в формуле	Присутствие на линии	Присутствие на месте
Арахис и продукты его переработки	нет	нет	нет
Орехи и продукты их переработки	нет	нет	нет
Кунжутное семя и продукты его переработки	нет	нет	нет
Молоко (включая молочный сахар лактозу) и продукты его переработки	Да: сухое обезжиренное молоко	да	да
Яйца и продукты их переработки	нет	нет	да
Рыба и продукты ее переработки	нет	нет	нет
Моллюски и ракообразные и продукты их переработки	нет	нет	нет
Соя и продукты ее переработки	нет	нет	да
Злаки, содержащие глютен и продукты его переработки	нет	нет	да
Сельдерей и продукты его переработки	нет	нет	нет
Горчица и продукты ее переработки	нет	нет	нет
Люпин и продукты его переработки	нет	нет	нет
Диоксид серы и сульфиты> 10мг/кг	нет	нет	нет

Информация о ГМО	Сырьевые материалы данного продукта не являются генетически модифицированными организмами (ГМО) или производными.
Упаковка	Пластиковое ведро
Фасовка, вес нетто	10 кг
Условия хранения и транспортирования	При температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 65%. После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 до 4˚С.
Применение	Требуемое количество Фаджа медленно нагревают на водяной бане или в микроволновой печи до температуры 45˚С, непрерывно помешивая во избежание прилипания массы ко дну кастрюли. При достижении нужной температуры при необходимости можно добавить небольшое количество воды, чтобы отрегулировать консистенцию. Фадж можно разогревать повторно без ущерба качеству. Также Фадж может использоваться в качестве сливочного крема после перемешивания в миксере с маргарином или маслом.
Срок годности	9 месяцев.

ООО РУССКИЙ БЕЙКЛС
Санкт-Петербург Телефон/факс: (812) 406-84-16, 406-84-17
Москва Телефон/факс: (495) 933-12-52
info@bakels.ru www.bakels.ru www.bakels.com
Член Международной Группы BAKELS